



TARTES- À-TOU



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte



150g de
farine



150g de
pain sec en
chapelure



150g de
beurre



Eau



1 oeuf



Sel

Pour la garniture, selon vos restes : légumes, sauce tomate, fromages, crème ou lait, etc. avec du sel et des épices !

ÉTAPE 1 : Faire revenir vos légumes dans un poêle avec de l'huile d'olive, un oignon et des épices.

ÉTAPE 2 : Dans un saladier mélanger les légumes avec les autres restes (sauce tomate, œufs, fromages, crème ou lait)

ÉTAPE 3 : Étaler la pâte à tarte et disposer la garniture.

ÉTAPE 4 : Faire cuire 20 à 30 minutes à 180°C.